

Aperitivo

	<u>0,1 Glas</u>	<u>0,75 Fl.</u>
Prosecco BEDIN, DOC treviso ^{L,18}	6,50 €	29,00 €
Prosecco BEDIN, Allegro Rosé ^{L,18}	6,50 €	29,00 €
PETH-WETZ - Pet[h] Nat Rivaner naturtrüb - Flaschengärung!	7,50 €	31,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne Brut Reserve ^{L,18}	11,00 €	66,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne Rosé Reserve ^{L,18}		94,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne Blanc de Blanc ^{L,18}		99,50 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne Brut Vintage 2012 ^{L,18}		110,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne Rosé Vintage 2008 ^{L,18}		129,00 €

Fruchtig und erfrischend

APEROL Sprizz <i>Aperol Prosecco Soda</i> ^{2,18}		7,50 €
DARK & STORMY <i>Palmira Rum-Spirituose Limette Spicy Ginger</i> ^{2,18}		8,50 €
GOLDEN DREAM <i>Cointreau Galliano Sahne Orange</i> ^{2,18}		9,50 €

Herbe Klassiker

Negroni <i>Campari Werner Wermut PN Rot Gin Orangenscheibe</i> ^{2,18}		8,00 €
Alkoholfrei! Rhubatonic <i>Rhabarbersaft Tonic 20cl</i>		5,50 €



Menü – VEGETARISCH

Maronensuppe Croutons ^{g,18}			10,00 €
WEINGUT PETH-WETZ - Sauvignon Blanc Estate, Rheinhessen ^{L,18}	4,40 €	8,40 €	26,90 €
**			
Hirtenkuchen Rucola ^{cgf}			25,00 €
QUINTA DO PASSADOURO - Passa Red, Douro, Portugal ^{L,18}	4,20 €	8,10 €	25,50€

Feine Käse Auswahl Hausgemachtes Chutney ^{cg}			14,00€
ALDE GOTT - SÜSSE AUSSICHT Spätburgunder Beerenauslese ^{L,18}	6,00 €	11,60€	36,00 €

Menü VEGETARISCH - 3 Gänge			45,00€
Weinbegleitung 3 x 0,1 ^{L,18}			14,20€

Bei Fragen zur Allergen / Zusatzstoffliste sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.
Vielen Dank.

Kein Menü-Zwang! Alle Gerichte der Speisekarte können auch einzeln bestellt werden!

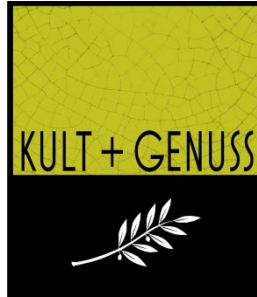


Menü EINS

Lauwarmer Pulposalat Fenchel Tomate ^d			19,00 €
L'AUMERADE L'Origin Rosé AOP Provence ^{L,18}	5,50 €	10,60 €	33,00 €
**			
Loup de mer Babygemüse Kartoffeln Zitronenbutter ^{gh,18}			36,00 €
MAS QUE VINOS - La Malvar Blanco - BIO - Toledo Spanien ^{L,18}	5,40 €	10,60 €	34,00 €

Schokomouse Ananas Kaffeeeis ^{cegh,12}			10,00 €
EL PRESIDENTE MARTI 23YO - Dom. Republic 40% ^{L,18}	4,90 €/2cl		

Menü EINS - 3 Gänge			61,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 + 2cl ^{L,18}			15,40€



Menü ZWEI

Birne Gorgonzola ^{eg}			12,00 €
WG SCHNITZLER - MICHEL II - Riesling Spätlese trocken ^{L,18}	4,80 €	9,20 €	25,50€
**			
Karotten -Ingwersuppe ^{g,18}			11,00 €
KNEWITZ -Weisser Burgunder – Rheinhessen ^{L,18}	7,20 €	14,00 €	27,00 €

Ossobuco alla Milanese Risotto Gremolata ^{gl,18}			32,00 €
COSTA DI BUSSIA - Barolo DOCG - Piemont ^{L,18}	7,40 €	14,40 €	46,00€

Terrine vom frischen Obst ^g			12,00 €
BERTRAND Vieille Prune Distilleri Bertrand ¹⁸	4,20 €/2cl		

Menü ZWEI - 3 Gänge (ohne Suppe)			48,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 Wein + 2cl ^{L,12,18}			16,00 €
Menü ZWEI - 4 Gänge komplett			63,00 €
Weinbegleitung 3 x 0,1 Wein + 2cl ^{L,12,18}			23,20 €



Classics

Affettato - San Daniele Italienischer Aufschnitt Taggiasca Oliven	€ 21,00
Sous-vide gegartes Roastbeef Bratkartoffeln Remoulade Salat ^{cg} ^{hj}	€ 28,00
Bunter Salatteller mit Fisch oder Rinderstreifen Ei Saaten ^{chj}	€ 19,50
KULT+GENUSS Burger Prime Beef Käse Zwiebeln Tomate Bratkart. ^{ag}	€ 23,00
KULT+GENUSS Gambas Chili Knoblauch Öl Salat Crostini ^{ad}	€ 17,50
KULT+GENUSS Affogato - Vanille Eis Espresso Praline ^{12cg}	€ 9,50

Carne

Rinderfilet – 200 gr	€ 41,00
Prime Roastbeef Steak – 200 gr	€ 33,00

Beilagen

Mediterranes Gemüse	€ 5,00
Drillinge	€ 5,00
Wildkräutersalat Parmesan ^{gj}	€ 6,00

Kids Menü

Reibekuchen Apfelmus ^{ac}	€ 5,50
Hähnchen Nuggets Pommes Frites ^{acg}	€ 7,50
Vanille Eis Schokosauce ^{c6}	€ 5,00